

Filets de cabillaud et sa ratatouille



Plat **Facile**

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Du cabillaud cuit au four, une bonne ratatouille de légumes et des farfalles : voici un savoureux repas à base de poisson.

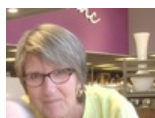
Ingrédients

- 800 g de filet de cabillaud
- 10 cl de vin blanc sec
- 3 poivrons
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 boîte de tomates concassées
- 1 cs d'herbes de provence
- poivre du moulin
- sel
- huile d'olive
- persil

Préparation

- 1 Dans une casserole, faites chauffer un peu d'huile d'olive, ajoutez tous les légumes émincés, les herbes de Provence, sel, poivre et laissez cuire 20 min.
- 2 Faites chauffer votre four à 200°C (th.7). Dans un plat pour le four, versez votre ratatouille, déposez les filets de cabillaud, salez et poivrez, ajoutez le vin blanc et du persil.
- 3 Enfournez pour 30 min. Pendant ce temps, faites cuire vos pâtes dans de l'eau bouillante salée (des farfalles pour moi).

Proposé par



Gigi

[bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.](#)

[visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

